

新鮮で安全・安心な
農畜産物を食卓へお届けし、
皆さまに食と農の大切さを
お伝えします。

夢未市・グリーンセンター

Yumemiichi かわら版 Greencenter



▲直売所のイベント
カレンダーは、こちら
をご覧ください。

夢未市・グリーンセンターのおすすめ

バーベキューにぴったり！ 直売所のおすすめ商品♪

これから迎える秋の季節、直売所には旬の味覚がたくさん並びます。暑さが和らぐこの季節は、家族や友人とバーベキューを楽しむのにもおすすめの時期。今回は、直売所に並ぶ味わい深いブランド肉やバーベキューにおすすめの商品を紹介しします。食欲の秋を満喫しましょう。

味わい深いブランド肉

豚肉



厚木市・清川村で生産されたこだわりの豚肉は、新鮮で甘みとコクが感じられる味わい。種類も豊富で、ソーセージなどの加工品も取り揃えています。

牛肉

かながわブランドに登録される「やまゆり牛」は、黒毛和牛とホルスタイン種から生まれた交雑種。赤身と脂身のバランスが良く、柔らかい肉質が特徴です。



鶏肉



鳥取県の豊かな自然の中で育った銘柄鶏「大山どり」は、肉質が柔らかく、噛むほどにうまみを感じることができます。モモや手羽先、砂肝などが人気です。

注目の新商品

あつぎの白い恵

地場産の白いトウモロコシを加熱調理し、真空パックした商品。下ごしらえの必要がなく、そのまま食べても、焼きトウモロコシにしてもおいしく食べられます。



お供におすすめの商品

地ビール

地場産の小麦を使ったJAオリジナルの「さがみビール」をはじめ、地元で生産されたさまざまなフレーバーの地ビールを取り揃えています。



チーズ

蔵王の豊かな自然で育った乳牛の牛乳で作られた「蔵王チーズ」。そのままはもちろん、溶かして肉や野菜、パンと一緒に食べるのもおすすめです。



※「あつぎの白い恵」と「チーズ」は夢未市のみで販売

グリーンセンターのおすすめ

暑い時期の芽出しに最適「芽出たいシート」

今回紹介する「芽出たいシート」は、夏場にニンジンやダイコンの芽出しを行う際に最適なベタがけ用の遮光シートです。日差しを遮って温度を下げ、水分の蒸発を抑制することで、発芽に適した状態を保つことができます。また、降雨の際に発芽した種子が痛むのを防ぐ効果もあります。詳しくは店舗にてお気軽にお声がけください。

価格：1m×10m **2,357円**(税込)



夢未市宅配サービス

新鮮な農産物の詰め合わせを
ご自宅までお届け♪

ゆめみちゃんボックス
3,000円(税込)
ご注文受付中!

ご注文は指導販売部
(担当：総合販売課)
☎221-2273

※ご注文の詳細については、JAあつぎホームページをご覧ください



休業日・営業日時のお知らせ

夢未市

厚木市温水255
☎290-0141
9時30分～17時
(ジェラートコーナーは10時～16時)
休業日

9月の休業日：10日(水)
毎月第3水曜日
(3月・9月は第2水曜日、
1月・8月・12月は除く)
1月1日～4日

グリーンセンター

厚木市三田1827-1
☎241-6150
9時30分～17時
(精米機は9時30分～16時30分)
休業日

9月の休業日：10日(水)
毎月第2水曜日
(8月は第1水曜日、1月・5月は除く)
12月31日～1月4日
※巡回指導時を除き、
JA営農技術顧問が常駐

グリーンセンター講習会のご案内

11月4日(火) | **初心者向け**

タマネギ栽培のコツ

開催場所：グリーンセンター
開催時間：①10時～11時
②14時～15時

募集人員：各回15人(合計30人) 先着順
参加費：無料
申込先：指導販売部(担当：総合販売課)
☎221-2273



今月のレシピ

イチジクのタルティーヌ

材料(1人分)

イチジク.....2個
食パン.....1枚
生ハム.....10g
アーモンド.....3個
クリームチーズ.....大さじ1
オリーブオイル.....小さじ1
ブラックペッパー.....適量
塩.....適量

作り方

- ①イチジクの表面に塩をまぶして軽くこすった後、水で洗い、表面の細かい毛を落とす。
- ②①を食べやすいサイズに切り、アーモンドは細かく砕く。
- ③食パンは好みの焼き加減でトーストした後、表面にクリームチーズを塗る。
- ④③に生ハムをのせ、その上にイチジクとアーモンドをトッピングする。
- ⑤オリーブオイルとブラックペッパーをかけて完成。

旬の農産物情報

9月のおすすめ「イチジク」

イチジクには、ペクチンなどの食物繊維が含まれており、腸内環境の改善やコレステロールの低下に役立ちます。果皮のハリと弾力は新鮮な証し。ぜひ地場産をご賞味ください。

厚木市長谷でイチジクを育てています。品種は気候に適したものを選定し、「柊井ドーフィン」と「バナーネ」、「ビオレソリエス」の計3品種を栽培。7月下旬から10月上旬にかけて夢末市に出荷しています。

栽培では、適切なかん水や栄養豊富な有機肥料を施用するとともに、電気柵を使った鳥獣被害対策も講じています。収穫では、実を傷めないよう丁寧な作業を心がけ、荷造りの際も実の状態をしっかりと確認するなど、日々作業に励んでいます。

地場産のイチジクは、完熟の状態で収穫するため、強い甘みと香りが特徴です。冷やして生のまま食べるのはもちろん、コンポートやジャムにしてパンと一緒に食べるのもおすすめです。



私が生産する
イチジクは夢末市で
販売しています！



やまうち ひろゆき
山内 博之さん
(南毛利地区)



夢末市ジェラートコーナーからの

お知らせ

期間限定！

りんごシャーベット

JAあつぎの各種情報はこちら

JAあつぎ
<https://www.ja-atsugi.or.jp/>



YouTube



▲JAあつぎ公式
ゆめみちゃんねる



▲JAあつぎ公式



▲農産物直売所
「夢末市」



▲農産物直売所
「夢末市」

